

Przystawki zimne | Cold starters

Mix sałat/awokado/pomidory cherry/sos vinaigrette/ grillowany kurczak Supreme/lub Burrata Mix salad/avocado/cherry tomato/vinaigrette sauce/grilled chicken/or Burrata	69,00 pln
Matias holenderski/racuszek ziemniaczany/ crème fraîche/gremolata chrzanowa/czerwony i czarny kawior Dutch matias/potato blinis/crème fraiche/horseradish gremolata/red and black caviar	78,00 pln
Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez lubczykowy/chips ziemniaczany Steak tartare/smoked lard/boletus/quail egg/lovage mayonnaise/potato chips	82,00 pln
Troć wędrowną z togarashi/azjatycki węgorz/guacamole/ sałatka z ogórka z kolendrą/oliwa szczypiorkowa/czerwony kawior Sea trout with togarashi/Asian eel/guacamole/ cucumber salad with coriander/chives olive oil/red caviar	95,00 pln
Carpaccio z combra daniela/ser Pecorino/oliwa truflowa/ marynowany karczoch/pomidory cherry/orzechy nerkowca Carpaccio from saddle of follow deer/Pecorino cheese/truffle oil/ pickled artichoke/tomato/cashew nuts I G	98,00pln

Przystawki ciepłe | Hot starters

Pieczony ser kozi/karmelizowane śliwki w syropie jabłkowym/ keks angielski/konfitura z pigwy Goat cheese/caramelized plums in apple syrup/English fruitcake/quince jam	72,00 pln
Pierozki z gęsią confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami Dumplings with goose confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs	79,00 pln
Gnocchi/kremowy sos z Taleggio/szpinak/shiitake/brokół bimi/ gruszka/ser Pecorino/ + czarna trufla Gnocchi/taleggio cheese sauce/spinach/shiitake/broccoli bimi/ pear/Pecorino cheese/ + black truffle I W	89,00 pl cena dnia
Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato	99,00 pln

Pikantne krewetki/kalmary baby/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra 99,00 pln
 Spicy prawns/squid baby/chorizo/tomatoes/cucumber/coriander | G

Plastry tuńczyka/sos kabayaki/mus wasabi/shiitake/ 99,00 pln
ananas/kimchi/wakame
 Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame

Foie gras/karmelizowane gruszki z miodem/ 135,00pln
grillowana chałka/konfitura z pomarańczy
 Foie gras/caramelized pears with honey/grilled challah/orange jam

Zupy | Soups

Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla 49,00 pln
 Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W

Bulion i mięso z pieczonego bażanta/omlet truflowy/ 49,00 pln
shimeji/warzywa
 Broth and roasted pheasant meat/truffle omelette/shimeji/vegetables

Tajska zupa rybna z owocami morza/mleko kokosowe/shiitake 54,00pln
 Thai fish soup with seafood/coconut milk/shiitake

Flaki wołowe/chorizo/pomidory/natka pietruszki/ser Grana Padano 54,00pln
 Beef tripe/chorizo/tomatoes/parsley/Grana Padano cheese

Dania rybne | Fish dishes

Pasta garganelli/ośmiornica/krewetki/groszek cukrowy/ 119,00 pln
szpinak/świeże zioła /chili
 Pasta garganelli/octopus/prawns/sugar peas/spinach/fresh herbs /chili

Ośmiornica/kalmary baby/sos rouille/koper włoski z kolendrą/ 184,00 pln
puree ziemniaczane/emulsja ziołowa
 Octopus/squid baby/rouille sauce/fennel/potato puree/herbs emulsion | G

Okoń morski/sos beurre blanc/sałata rzymska/grzyby shimeji/ 208,00 pln
czarna soczewica beluga/czerwony kawior/żel cytrynowy
 Sea bass/beurre blanc sauce/Roman salad/shimeji/
 black lentils/red caviar/lemon gel/ | G

Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse ...
 Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse | G
 Cena dnia | Price of day

Dania mięsne | Meat dishes

<p>Udko z gęsi confit/sos Veloute/kopytka maślane/ marchewka/brokół bimi/dynia piżmowa/mus z jabłka Confit goose leg/Veloute sauce/butter dumplings/ carrot/bimi broccoli/baked pumpkin/apple puree</p>	179,00pln
<p>Wolno pieczone żebro wołowe/sos rozmarynowy/buraczki/ puree ziemniaczane z serem Gruyère/pieczarki i szalotki confit Slow-roasted beef rib/rosemary sauce/beetroot/ mashed potatoes with Gruyère cheese/champignons and shallots confit</p>	185,00pln
<p>Polędwica z jelenia/sos z czarnego bzu/gratin ziemniaczane/ karmelizowane śliwki/skorzonera/młoda marchewka Deer tenderloin/elderberry sauce/potato gratin/ caramelized plums/skorzonera/baby carrot</p>	198,00pln
<p>Comber z jagnięciny nowozelandzkiej/kremowa polenta/ sos tymiankowy/shiitake/brokół bimi/oliwa porowa Saddle of lamb from New Zealand/creamy polenta/ thyme sauce/shiitake/broccoli bimi/leek oil</p>	198,00pln
<p>Stek z polędwicy wołowej/szpinak/cukinia/fasola/słodki groszek/ trufłowe purée ziemniaczane/sos Porto/+foie gras Beef tenderloin steak/spinach/zucchini/beans/sweet peas/ truffle mashed potatoes/Porto sauce/ +foie gras</p>	189,00pln +219,00pln
<p>Menu degustacyjne z sorbetem z kroplą wódki Belvedere 10 Tasting menu with sorbet with Belvedere10 Vodka</p>	440,00pln
<p>Wine pairing</p>	310,00pln
<p>Kawior z jesiotra syberyjskiego Antonius 50 gr Siberian sturgeon caviar Antonius</p>	665,00pln
<p>Czarna trufla włoska 1gr Black Italian truffle</p>	25,00 pln

Prosto z pieca:

Slowly-baked chef's specialities:

Wolno pieczona łopatka z mlecznej jagnięciny z Podlasia

Slowly baked shoulder of milky lamb from Podlasie

Pieczona hiszpańska szynka z prosięcia

Slowly baked spanish ham from a pig

Cena dnia | Price of day

Desery | Desserts

Szafranowy crème brûlée/świeże owoce/lody czekoladowe z ziarniami kakaowca Safron crème brûlée/fresh fruit/chocolate ice cream with cocoa beans	48,00 pln
Kremowy sernik z białą czekoladą/sablé migdałowe/želka z rokitnika sorbet z czarnej porzeczki z kardamonem Creamy cheesecake with white chocolate/almond sablé/sea buckthorn jelly/blackcurrant sorbet with cardamom	48,00 pln
Beza/krem mascarpone/mus z marakui/owoce sorbet Martini z grejpfrutem Meringue/mascarpone cream/passion fruit mousse/Martini sorbet with grapefruit	49,00 pln
Kula z musem z gorzkiej czekolady/kasztany w whisky/sos angielski/lody korzenne Ball with dark chocolate mousse/chestnuts in whiskey/English sauce/spiced ice cream	52,00pln
Business Lunch Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00 Monday to Friday from 12pm to 4 pm	85,00 pln

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT
W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 12,5% za obsługę |
12,5% service charge will be added to parties of 4 or more

